



## Nota bene : info histoire

Le Supra est un banquet géorgien très important dans la culture du pays . Son origine remonte à l'Antiquité grecque, notamment de Platon et du «symposion» (repas de fête chez les grecs)..

Les buffets sont très copieux. La générosité fait partie intégrante de la culture géorgienne,

Le Tamada est le chef d'orchestre du repas qui adapte le banquet au rythme des convives, c'est souvent le maître de maison ou l'aîné. Son rôle n'est pas sans rappeler celui du Symposiarque (directeur de repas dans l'Antiquité grecque).

Le Tamada est un grand orateur, ayant une habileté rhétorique et une autorité naturelle, Il porte des toasts à chaque verre servi qui divertissent les convives, accompagnés de discours à la gloire de Dieu, de la patrie, des ancêtres Entre deux toasts, des chants polyphoniques peuvent être entamés.

## La viticulture en Géorgie

### La viticulture en Géorgie est l'une des plus anciennes du monde...

La viticulture en Géorgie est l'une des plus anciennes au monde, et peut-être le berceau du vin. Les premières traces de viticulture remontent à 8000 ans.

Un savoir-faire ancestral (vinification en Qvevri), une mosaïque de terroirs et de nombreux cépages autochtones : le pays compte 540 cépages authentifiés.

**Superficie totale des vignobles** : 49000 hectares – environ 1000 domaines

65% de Blancs, 35% de rouges.

### Nombreux cépages endémiques

Plus de 530 cépages endémiques

2 cépages autochtones emblématiques représentent à eux seuls plus de 80% du vignoble géorgien :

Le rkatsiteli 50%( blanc) et le Saperavi ( rouge) 30%

4 grandes régions viticoles : La Kakheti, la plus grande région viticole située à l'est. Imereti à l'ouest , la Kartlie autour de Tbilissi et la région de Racha au Nord.



## PATRIMOINE : LE QVEVRI ( JARRE GÉORGIENNE)

**Le Qvevri, une méthode de vinification ancestrale dans des jarres, encore pratiquée dans toute la Géorgie, vient d'être classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.**

**À la base, le Qvevri est le nom donné à un récipient en argile de la forme d'un œuf. Ces jarres en terre cuite sont enterrées dans le sol et contiennent généralement entre 300 et 800 litres.**

Cette méthode de production est traditionnelle en Géorgie et ce savoir-faire se transmet localement entre générations depuis des siècles. **La méthode de vinification en Qvevri consiste à fouler les raisins dans un fouloir d'où le jus s'écoule directement dans le Qvevri.**

Peaux et grappes restant après foulage sont récupérées et ajoutées le lendemain dans le Qvevri avec le jus.

La fermentation alcoolique démarre spontanément, dure environ une quinzaine de jours, puis, lorsque son intensité diminue, les Qvevris sont fermées par un couvercle en bois (Ouest de la Géorgie) ou un couvercle en pierre (Est de la Géorgie) de façon à ce que l'excès de CO2 puisse s'échapper et que la fermentation malolactique se déclenche.

Une fois toutes les fermentations terminées (environ 4 à 6 semaines après le foulage), les marcs des vins rouges sont retirés, mais pas ceux des blancs: c'est la grande différence de vinification entre les deux couleurs, le vin blanc est soumis à une période de macération prolongée sur peaux.

**Les Qvevris sont hermétiquement scellés jusqu'au printemps suivant, environ 3 ou 4 mois après la fermentation.** Cette méthode de vinification en fait effectivement l'exemple le plus parfait d'un vin « le plus naturel possible ».

## TERROIR ET RÉGION

### GÉORGIE ORIENTALE, LA KAKHETI

Séparée de la Géorgie occidentale par la chaîne de montagne Likhi, la Géorgie orientale connaît un climat moyennement continental. On y trouve la région la plus importante, la kakheti. Cette région est bordée par la chaîne de montagnes du grand Caucase au nord, l'Azerbaïdjan à l'est et au sud. Cette province présente un relief très accidenté, un paysage de steppes et de vastes territoires viticoles (les Kakhétiens sont réputés grands buveurs de vin). Les traditions y sont encore très vivantes, comme les chants polyphoniques : les soupras kakhétiennes.

### GÉORGIE OCCIDENTALE, IMERETI

Entourée de montagnes des trois côtés, la Géorgie occidentale est largement ouverte sur la mer Noire. Le climat est ici relativement doux, moyennement subtropical. Les principales régions viticoles sont Imereti, Racha, Samegrelo, Guria, Achara.

